

## Strömmingslåda med pepparrot (4 port)

600 g sill/strömming  
2 dl creme fraiche  
2 msk dijonsenap  
2 msk finriven pepparrot  
1 äggula  
1 msk hackad dill  
2 msk ströbröd

- Sätt ugnen på 225° C.
- Skala och koka potatisen (ca 1 kg).
- Klipp av ryggen och krydda med salt och peppar.
- Rulla ihop filéerna med skinnsidan utåt och lägg i en smord ugnssäker form.
- Vispa samman creme fraiche, senap, pepparrot, äggula och dill. Krydda med salt och peppar.
- Häll detta över sillen och strö över ströbröd.
- Ställ in i ugnen 15-20 min.
- Servera med den kokta potatisen (eller pressa den)

